

Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria Ficha Técnica

Referencia LÁCTEAS DEL JARAMA:

15.02143/TO

15147- CABRA PIMENTÓN VACÍO 1 KG

Hoja: 1 de 1

Fecha: 28/10/2014

Rev.: 2ª

DENOMINACIÓN REGLAMENTARIA

Queso madurado de cabra graso.

FORMATO

Pieza semicilíndrica de queso de cabra envasada al vacío.

MODO DE EMPLEO

Una vez abierto el envase conservar en refrigeración entre 1°C y 8°C. Se aconseja su consumo durante los 4 o 5 días siguientes y emplearlo retirando su corteza.

INFORMACIÓN GENERAL

Consumo preferente:

365 días a partir de su envasado.

Ingredientes:

Leche pasterizada de cabra, cuajo, cloruro cálcico (E-509), **lisozima** (derivada del huevo), **fermentos lácticos** y sal. Corteza exterior tratada con Acetato de polivinilo (E-235), pintura roja o pimentón.

Conservación:

En refrigeración, entre 1°C y 8°C.

Comercializado por:

Lácteas del Jarama, S.A.

c/ Torrelaguna, 79 - 28140 Fuente el Saz (Madrid). info@lacteasdeljarama.com

Tf: 902 25 24 25

País de origen: España

FICHA LOGÍSTICA producto acabado

| | FICHA LOGISTICA | producto acabado |
|--------------|------------------|-------------------------|
| ENVASE | Características | plástico con abre fácil |
| | Peso neto Kg | 1 |
| | Peso bruto Kg | 1.01 |
| | Ancho cm | Diámetro 12.5 |
| | Alto cm | 6.5 |
| | EAN | 8410864010015 |
| | Largo cm | 45 |
| | | |
| EMBALAJE | Ancho cm | 29 |
| | Alto cm | 9.5 |
| | Peso neto Kg | 6 |
| | Peso bruto Kg | 6.41 |
| | Unidades/caja | 6 |
| | EAN 14 | |
| PALETIZACIÓN | Palet europeo cm | 120x80x14 |
| | Capas | |
| | Cajas/capa | |
| | Cajas/palet | |
| | Peso bruto Kg | |



INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)

| Valor energético | 394 kcal (1651 kJ) |
|-------------------------|--------------------|
| Grasas | 33 g |
| de las cuales saturadas | 30.6 g |
| Hidratos de Carbono | 4.2 g |
| de los cuales azúcares | <0.5 g |
| Proteínas | 20.3 g |
| Sal | 1 g |

ESPECIFICACIONES ANALÍTICAS

Características físico-químicas:

ES: >62% pH: 5.5 (+/- 0.3)

Características microbiológicas:

De acuerdo al **Reglamento nº 2073/2005** y posteriores modificaciones para quesos hechos a base de leche o suero sometidos a pasterización o tratamiento térmico más fuerte, en los parámetros utilizados.

Características organolépticas:

Consistencia: dura.

Textura: firme y compacta, cremosa en boca.

Color: blanco.

Sabor y olor: característico a cabra, ácido.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Contiene **leche** y sus derivados (incluida la lactosa).

Contiene lisozima, derivado del huevo.

No contiene gluten, APTO PARA CELIACOS.

INFORMACIÓN ADICIONAL

No contiene GMO ni compuestos provenientes de GMO.

No ha sufrido ionización ni contiene ingredientes que

hayan sufrido ionización

NO APTO para consumidor VEGETARIANO. SÍ APTO para consumidor OVO-LACTO-

VEGETARIANO.

Esta ficha reproduce fielmente los datos facilitados por el proveedor.

